

«MIINI MEINIG»

Erfüllt

VON VIRGINIA STOLL



Das Wort «erfüllt» hat mehrere Bedeutungen, so z. B. man erfüllt sich etwas, schöne Klänge erfüllen den Raum, man hat die Erwartungen erfüllt oder man hat ein erfülltes Leben. Im Rückblick auf das letzte Wochenende in Wilchingen, wo das 10-Jahr-Bühnenjubiläum von Lisa Stoll zusammen mit den Freunden alter Landmaschinen gefeiert wurde, kommen all diese Bedeutungen zum Zug. Alle Mitwirkenden haben mich stark beeindruckt. Da sind die Freunde alter Landmaschinen, welche sich Oldtimertraktoren aus den 50er-Jahren (und noch älter) oder eine Dampfmaschine anschaffen und das Objekt mit einer unglaublichen Liebe zum Detail restaurieren und pflegen. Das ist echte Handwerkskunst und Kulturgut zugleich. Da sind die Musiker und Musikerinnen, deren Leidenschaft die Schweizer Volksmusik ist und die mit ihren Klängen Raum und Seelen erfüllen. Das ist wahre Pflege und Erhalt von Schweizer Kulturgut und Tradition. Da sind die vielen Helfer, die sich freiwillig für die Mithilfe beim Auf- und Abbau, am Grill, im Service usw. melden. Da sind die Landfrauen, die ihre Backleidschaft ausleben, und der Männer- und Frauenchor, welcher sich als Verein engagiert. Das alles sind Menschen, die sich zu beschäftigen wissen, die Hobbys haben, die bereit sind, Verantwortung zu übernehmen, die den Gemeinschaftssinn leben und weitergeben. Das sind Menschen, die alle sicher auch ihre kleinen Sörgeli haben, aber trotzdem dankbar, zufrieden und erfüllt sind.

Ja, und dann gibt es noch die andere Spezies Mensch, ich nenne sie die Unerfüllten (in jeder Beziehung). Diejenigen, die mit Schlagwörtern und ohne Hintergrundwissen Unterschriften sammeln und dümmste Initiativen starten. Neustes Beispiel: die «Abschaffung der Massentierhaltung». Vermutlich verwechseln die Initianten die Schweiz mit der EU und haben beim Unterschriftensammeln auch noch Bilder von Hühnerkäfighaltung gezeigt, die bei uns seit 1992 verboten ist (habe ich alles schon erlebt).

Ein Abstimmungssonntag kostet uns übrigens ca. 7,5 Mio. Franken, Geld, das man gescheiter für die Vereinsförderung einsetzen würde. Vereine sind das Fundament für die Pflege der Gemeinschaft und nur dank ihnen bleiben unsere Kulturen erhalten.

Gut, gibt's die Schaffhauser Bauern und Bäuerinnen!

Impressum Schaffhauser Bauer

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV).
Erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion: Sanna Bühler Winiger (sbw)
www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen: Verlag «Schaffhauser Nachrichten»
Tel.: 052 633 31 11, Mail: anzeigen@shn.ch
Annahmeschluss: jeweils Di., 9.00 Uhr

Starke junge Berufsleute gefeiert

Am Strickhof Lindau wurden letzten Freitag 115 Absolventinnen und Absolventen der landwirtschaftlichen Grundausbildung gefeiert.

VON SANNA BÜHLER WINIGER

Alle waren sie stark, alle waren laut, manche schon fast museumsreif, andere topmodern, teils schlicht in «nature», teils reich dekoriert: Die traditionelle Traktorenparade eröffnete die Schlussfeier 2019 am Strickhof Lindau kraftvoll und mit einer Vielseitigkeit, die jene der Gefeierte widerspiegelte.

Zwecks Prämierung gesucht und gefunden wurden der älteste, der am schönsten geschmückte und der am besten ausgelastete «Trecker». Letzteren fuhr Tim Gaus, frischgebackener Landwirt EFZ aus Schaffhausen.

Die Obstfachleute demonstrierten die unterschiedliche Wirkung von Injektor- sowie Flachstrahlldüsen und die Landwirte boten einen frisch-frechen Einblick ins Strickhof-Schulgeschehen. Verschiedene Lehrer sahen sich von den Absolventen pointiert imitiert – sehr zur Gaudi des Publikums.

Wandlungsfähig sein und überleben

Feierlich wurde anschliessend der Festakt vollzogen, für die Landwirte/Landwirtinnen EFZ, inklusive Bio und bio-dynamisch, für die Obstfachleute EFZ und die Agrarpraktiker/Agrarpraktikerinnen EBA. Vor rund 500 Gästen ehrten Redner die jungen Berufsleute und gaben ihnen mit, worauf es künftig ankommen würde.

Strickhof-Direktor Ueli Voegeli motivierte die Absolventinnen und Absolventen, ihren Blick zehn Jahre in die Zukunft zu richten, zu überlegen, was sie dann wohl erreicht haben würden und welches ihre Lebensziele seien. Er thematisierte dabei den Wandel, dem die Landwirtschaft unterworfen ist, etwa durch Digitalisierung, Automatisierung, Globalisierung, Überalterung und Klimawandel. Die Landwirt-



BILD SANNA BÜHLER WINIGER

Neue Schaffhauser Landwirte EFZ am Strickhof: hinten v.l. Tim Gaus, Pierrick Winzeler, Elias Stoll, Julian Petermann, Niklas Mägerle; vorne v.l. Ronny Greutmann, Hans-Ruedi Gysel, Jessica Deppeler, Philip Leu.

schaft sei gefordert, Visionen und Perspektiven zu entwickeln, betonte Voegeli und attestierte jenen Bauern die grösste Überlebensfähigkeit, die am anpassungs- und wandlungsfähigsten seien. Voegeli warnte jedoch davor, gleich auf jeden Trend aufzuspringen.

Chancen der Energiewirtschaft

Hansueli Graf vom Schaffhauser Bauernverband wiederum lobte die Gefeierte. «Bei den Jungen spürt man das Feuer, das ist wichtig für die Landwirtschaft!» konstatierte er. Als Präsident von Landenergie Schaffhausen rief er dazu auf, die landwirtschaftlichen Möglichkeiten zur Energiegewinnung aus Sonne, Biomasse und Wind zu nutzen. Diese seien weitgehend bodenunabhängig und böten neue Wirtschaftschancen.

In seiner Funktion als Präsident der Berufsbildungskommission Obst-

bau Deutschschweiz würdigte Vinzenz Büttler die Bildungsstätte Strickhof. Die lernenden Obstfachleute seien dort sehr gut aufgehoben. «Engagiert Euch in Eurer Branche», motivierte er im Weiteren die Geehrten.

Verantwortung stellte Marco Pezzatti, Leiter des Amtes für Landschaft und Natur des Kantons Zürich ins Zentrum. Er rief die Gefeierte auf, fachliche Verantwortung zu übernehmen, Verantwortung für die Familie zu zeigen und schon jetzt an die Altersvorsorge zu denken. «Und das Wichtigste: Denken Sie auch an sich», schloss er, «planen Sie Ihre Ressourcen, schauen Sie zu sich und nehmen Sie sich Zeit für Erholung. Sie brauchen diese ganz fest.»

Abschluss mit Auszeichnung

Auch heuer haben aus dem Kanton Schaffhausen wieder verschiedene



BILD ZVG

Auch Jonas Morgenegg hat heuer am Strickhof als Landwirt EFZ erfolgreich abgeschlossen.

junge Berufsleute die Ausbildung zum Landwirt oder zur Landwirtin EFZ abgeschlossen.

Es sind dies:

- Jessica Deppeler, Gächlingen
- Tim Gaus, Schaffhausen
- Ronny Greutmann, Schleithelm
- Hans-Ruedi Gysel, Wilchingen
- Philip Leu, Hemmental
- Niklas Mägerle, Guntmadingen
- Jonas Morgenegg, Hemishofen
- Julian Petermann, Wilchingen
- Elias Stoll, Osterfingen
- Pierrick Winzeler, Rüdlingen.

Hans-Ruedi Gysel erreichte eine hervorragende 5,6 und damit die zweitbeste Schlussnote der Absolventen in Zweitausbildung. Dafür und auch für seine Lerndokumentation wurde er ausgezeichnet (s. unten Rubrik «Nachgefragt»).

NACHGEFRAGT

«Als Bauer muss man flexibel bleiben»

Hans-Ruedi Gysel vom Wilchinger Bruderhof hat heuer am Strickhof als bester Schaffhauser die Lehre zum Landwirt EFZ abgeschlossen. Im Interview blickt er auf die Lehrzeit zurück und wirft auch einen Blick nach vorn.

Schaffhauser Bauer: Hans-Ruedi Gysel, Sie haben Ihre Lehre mit Auszeichnung abgeschlossen. Was hat Sie motiviert, die Zweitausbildung Landwirt zu absolvieren?

Hans-Ruedi Gysel, Landwirt EFZ, Wilchingen: Ich bin auf einem Landwirtschaftsbetrieb aufgewachsen. Für mich war früher das Mitarbeiten daheim oft ein Muss. Ich hatte damals viele andere Interessen und habe mich für eine Lehre als Zimmermann entschieden.

Im Verlauf der Zeit hat mich die Landwirtschaft jedoch immer mehr interessiert. Ich realisierte immer mehr, wie wertvoll es ist, wenn man einen eigenen Hof und eigenes Land hat. Mich interessiert die Produktion von Lebensmitteln und ich habe Freude an der Natur und an Tieren. Tiere hatte ich schon immer gern. Auf unserem Hof halten wir Schweine, Pferde und Mutterkühe.

Auch meine Frau ist sehr an der Landwirtschaft interessiert. Das alles

hat mich bewegt, vor zwei Jahren die Lehre zum Landwirt EFZ anzugehen.

Sie haben mit einer Schlussnote von 5,6 die zweitbeste Note bei den Zweitausbildnern erreicht und Ihre Lerndokumentation wurde mit dem 5. Platz

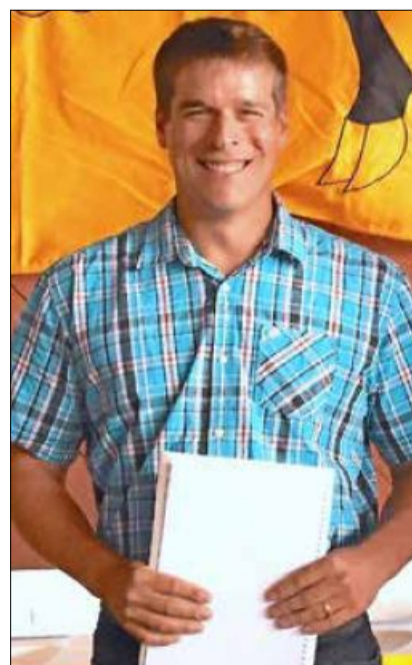


BILD SANNA BÜHLER WINIGER

Hans-Ruedi Gysel wurde für seine Leistungen ausgezeichnet.

ausgezeichnet. Sie gingen offenbar gern zur Schule...

Ja, zur Schule bin ich immer gern gegangen. Ich war motiviert, es war eine Abwechslung. Die Ausbildung hat im Grossen und Ganzen erfüllt, was ich suchte.

Schade finde ich, dass der Unterricht sehr milchviehlastig war. Das ist nicht mehr sehr zeitgemäss. Schweine, Pferde oder etwa Hühner wurden kaum thematisiert, obwohl es in unserer Klasse einige Kollegen gab, zu deren Betrieb Legehennen oder Pouletmast gehören. Doch sonst habe ich sehr gute Erinnerungen an die Schulzeit: Wir Zweitausbildner hatten in unserer Klasse einen hervorragenden Zusammenhalt. Sehr beeindruckt hat mich zudem die Abschlussreise nach Ostdeutschland.

Sie mussten sich neben der Schule auch wieder als Lehrling in einen Betrieb einfügen. War das schwierig? Zunächst war ich wegen meines Alters etwas skeptisch, nochmals auf einem Betrieb als Stift einzusteigen. An meiner früheren Stelle war ich Projektleiter und habe selber Lehrlinge ausgebildet. Doch es war kein Problem, mich wieder in die Stufenrolle hineinzusetzen, und ich hatte sehr gute Lehrmeister.

Sie erwähnten Ostdeutschland. Was beeindruckte Sie dort besonders?

Die Strukturen sind von den DDR-Zeiten her sehr gross. Wir haben extrem versierte Betriebsleiter mit viel Fachwissen kennengelernt, die auch zahlenmässig alles wussten, was zum Beispiel die Auslastung der Maschinen anging, die Infrastrukturkosten – diese Landwirte waren betriebswirtschaftlich extrem stark.

Das war etwas, das wir mitnehmen konnten. Ein grosser Traktor allein bringt nichts, er muss sich auch wirtschaftlich rechtfertigen. Das ist gerade bei den tiefen Preisen sehr wichtig.

Aber ich habe auch viel gesehen, was in der Schweiz positiver ist. Die riesigen Betriebe in Ostdeutschland werden fast industriell geführt. Ich würde nicht tauschen wollen. Unsere kleinstrukturierte Landwirtschaft mit ihren familiären Betrieben hat durchaus Vorteile.

Wie möchten Sie Ihre landwirtschaftliche Zukunft gestalten?

Ich bin der Meinung, dass man als Bauer flexibel bleiben muss. Man braucht ein offenes Ohr für die Kunden und sollte vermehrt das produzieren, was seitens der Konsumenten gefragt ist. Ich freue mich sehr, den elterlichen Betrieb zu übernehmen. Interview sbw

LANDFRAUEN KOLUMNE

Sommerlicher ErdbeergeNuss



Erdbeeren haben gerade Hochsaison. Sie zählen für mich zu den einfachen Freuden des Sommers. Nach getaner Arbeit schaue ich gerne noch ins Hochbeet, um ein paar Erdbeeren zu pflücken. Scheint dann noch die Sonne, weiss ich: Es wird ein schöner Feierabend, mit einem Schälili, randvoll mit rotem, süssem, frisch gepflücktem Glück. Ja, bis – bis die Schnecken auf wundersame Weise plötzlich den Weg doch noch ins Hochbeet finden und meine Erdbeerernte schrumpfen lassen. Zähneknirschend muss ich für mein kleines Glück zum Feierabend doch noch ein paar Erdbeeren einkaufen. Ein Schälili Erdbeeren und fertig. Aber ich werde mit ganz unerwarteten Problemen konfrontiert: Will ich die hellrote Sorte, die sich durch «eine angenehme Säure» auszeichnet, wie es auf der Etikette heisst? Oder lieber die dunkelrot durchgefärbte, die «eher herb, aber sehr intensiv erdbeerig» daherkommt? Ich muss zugeben, dass ich an Erdbeeren auch schon Freude gehabt habe, als ich mich noch nicht zwischen Säure und Herbheit entscheiden musste. Nun aber muss ich wohl auch noch darüber nachdenken. Genauso muss ich mir Gedanken über die saftige Sorte machen, die gleichwohl süss und dennoch «gleichmässig geformt» ist. Oder über das «einmalig ausgeprägte Aroma» einer anderen Sorte. Muss ich den ausdrücklichen Hinweis «sehr gut zum Frischverzehr geeignet» so verstehen, dass die anderen Sorten dazu eher ungeeignet sind? War es bislang falsch von mir, sie einfach so zu essen? Und warum überhaupt denke ich auf einmal über so einen Mist nach? Man muss die Dinge nicht unnötig kompliziert machen. Erdbeeren sind, wie alle einfachen Freuden des Alltags, vor allem deswegen eine Freude, weil sie einfach sind, wie sie sind. So.

Mit dieser glücklichen Erkenntnis will ich endlich ins Bett. Auf dem Nachttisch liegt eine alte Ausgabe eines Frauenmagazins. «Erdbeerrezepte» steht in roten Buchstaben reissend auf dem Titelblatt. Oh, wie passend! Ich blättere zügig durch die Seiten, suche die Rezepte und lese im Leitartikel: Kokosnüsse sind eigentlich Früchte und Erdbeeren Nüsse! Was jetzt?! Bevor mein Verhältnis zur Erdbeere ganz aus den Fugen gerät

und ich wohl gar nicht mehr wegen dieser Früchtchen (oder besser Nüsschen) süss träumen kann, schwinge ich mich aus dem Bett und starte meinen Computer.

Ich google und werde dahingehend belehrt, dass die Erdbeere zu den Sammelnussfrüchten gehört. «Sammelnussfrüchte sind Scheinfrüchte von Nüsschen. Einige Gattungen der Rosengewächse bilden Sammelnussfrüchte aus, z. B. Erdbeeren. Die eigentlichen Früchte einer Erdbeere sind nämlich die kleinen, gelbgrünen Punkte, die auf ihrer roten Oberfläche sitzen. Und das sind winzige Nüsse, Samen also, die von verholzten Fruchtwänden umschlossen sind. Das rote Fruchtfleisch der Erdbeere, das man fälschlicherweise gern als Frucht begreift, ist der hochgewölbte Blütenboden...»

Das Fazit dieses wissenschaftlichen Exkurses ist so einfach wie überraschend: Während Erd-, Him- und Brombeeren zwar Beeren heissen, aber keine sind, gehören zu den Beeren diverse Früchte, die man nie in dieser Gruppe vermutet hätte. Bananen nämlich sind Beeren. Ebenso Zitronen und Orangen, Kiwis und sogar Melonen. Beeren sind, anders als man denken könnte, keineswegs auf Obst beschränkt. Auch beim Gemüse entwickeln viele Pflanzen Beerenfrüchte: Gurken nämlich sind Beeren, das Gleiche gilt für Paprika, Auberginen und selbst für Kürbisse.

Bei den Nüssen nimmt der Laie Einteilungen vor, die von den Kriterien der Botanik abweichen: So gehören «Buechenüssli», Eicheln und Maroni zu den Nüssen – auch wenn man sie nicht knacken muss. Erdnüsse hingegen sind Hülsenfrüchte. Auch Kokos-, Muskat-, Pekan- und Paranüsse tragen ihren Namen zu Unrecht. Und was ist mit der Haselnuss? Klare Sache: harte Nuss, auch im botanischen Sinn.

Die Natur meint es auch gar kompliziert mit uns und zeigt sich betrügerisch. Gibt es denn auf der Welt keine ehrlichen, einfachen Gewächse mehr? Das muss ich jetzt erst verdauen und darüber schlafen. Mein Weltbild ist nämlich ein wenig durcheinandergeraten. Alles scheint unter Vorspiegelung falscher Tatsachen etwas anderes zu sein, als es ist.

Zum guten Glück gibt's das bei den Menschen nicht. Wobei – es sind angeblich ja auch «Beeri» und Nüsse unter uns! Bettina Laich

SCHLUSSFEIER STRICKHOF WEINBAU UND WEINTECHNOLOGIE

Ein edler Tropfen funkelt im Glas

5 neue Weintechnologinnen und Weintechnologen EFZ sowie 23 frischgebackene Winzerinnen und Winzer EFZ wurden am 5. Juli an der Schlussfeier Weinbau und Weintechnologie des Strickhofs in Jona (SG) gefeiert.

«Es ist ein edler Tropfen, der jetzt verheissungsvoll im Glas funkelt», lobte Remo Walder, Leiter Bereich Weinbau und Weintechnologie, die Absolventinnen und Absolventen der heurigen Schlussfeier. In seiner Begrüssungsrede würdigte er in Analogie zum Wein das Zusammenspiel verschiedener Akteure in der Berufsbildung, das nötig sei, damit ein besonderer Jahrgang entstehe.

Motivation zur Weiterbildung

Auch Sam Hermann, Präsident der Schulkommission Strickhof, zeigte sich stolz über die Gefeierte. Er betonte in seinem Grusswort die Wichtigkeit des Weinbaus für die Kultur und die Kulturlandschaft der Schweiz. Zudem hob er die Besonderheit hervor, dass die Deutschschweizer Winzer und Weintechnologen im Gegensatz zur Romandie mit einem kleineren Angebot einem viel grösseren Kundenkreis gegenüberstünden. Das müsse man zu nutzen wissen, erklärte Hermann. Er ermutigte die Geehrten, Weiterbildungen anzugehen, etwa jene zum Weinbautechniker HF, ein sehr junger Lehrgang, der bereits einige äusserst erfolgreichen Unternehmer habe hervorbringen können.

Kaspar Wetli, Präsident des Branchenverbands Deutschschweizer Wein, umriss kurz den Werdegang des Verbands und dessen Aufgaben. Er zeigte die Herausforderung anstehender landwirtschaftsbezogener Volksinitiativen auf und motivierte die jungen Berufsleute, sich für die Branche zu engagieren sowie sich weiterzubilden.

Matthias Tobler, Präsident Berufsbildungskommission Weintechnologie, thematisierte ebenfalls die Wichtigkeit, Weiterbildungen anzugehen und berufliche Erfahrungen zu sammeln. «Lernen Sie täglich und gehen Sie mit wachen Augen durch die Welt», wandte er sich an die Gefeierte. «Vernetzen Sie sich und arbeiten Sie mit Freude und Humor.»

Humorvoller Rückblick

Viel Humor prägte den Rückblick auf die Schulzeit, den die Absolventinnen und Absolventen zusammengestellt hatten. Ebenfalls mit einem Augenzwinkern stellten sie zudem die Weine des Abends vor, den Weisswein zum Apéro sowie den Rotwein, der zum Nachtessen gereicht werden würde. Ersteren hatten die Auszubildenden des zweiten Lehrjahrs gekeltert, Letzteren die Gefeierte selbst.

Hervorragende Bestnote

Diese wurden im Anschluss persönlich für ihre Leistung geehrt. Die



Michael Enderli (l.) und Alexander Trutmann wurden an der Strickhof-Schlussfeier in Jona als neue Winzer EFZ geehrt.

fünf Weintechnologinnen und Weintechnologen EFZ bekamen einen Weinheber der Firma Baldinger, die Winzerinnen und Winzer EFZ eine Felco-Rebschere. Alle erhielten im Weiteren ein Jahresabonnement der Fachzeitschrift «Die Rote». Als Jahrgangsbester der Weintechnologen wurde zudem Silvio Kessler (TG) mit der Schlussnote 5,4, als Jahrgangsbester die Winzerin Nicole Theiler (LU) gewürdigt. Nicole Theiler hat die sensationelle Schlussnote 5,9 erreicht.

Im Anschluss konnten Weine aller Lehrbetriebe degustiert werden und die Gefeierte genossen gemeinsam mit ihren Angehörigen ein feines Nachtessen im Garten der Jucker Farm Bächlihof.

Zwei neue Schaffhauser Winzer EFZ

Als Winzer EFZ abgeschlossen haben auch dieses Jahr junge Schaffhauser: Alexander Trutman aus Stein am Rhein und Michael Enderli aus Oberhallau, beide in Zweitausbildung.

Alexander Trutmann wird in näherer Zukunft den elterlichen Betrieb übernehmen. Die Ausbildung zum Winzer EFZ hat ihm viel professionelles Know-how für den Beruf vermittelt. «Ich habe mir allgemein mehr technisches Verständnis aneignen können, mehr Verständnis im Umgang mit den Pflanzen, zum Beispiel punkto Nährstoffe und Boden. Zudem habe ich verschiedene Rebsorten kennengelernt, die mir vorher nicht bekannt waren und die vielleicht einmal eine mögliche Alternative bieten können», blickt Alexander Trutmann zurück. Die Ausbildung sei sehr breit gefächert, ist er zufrieden, mit verschiedensten Bereichen bis hin zum Marketing. «Das Marketing ist ein wichtiger Teil der Ausbildung. Darin

möchte ich künftig auf unserem Betrieb noch mehr investieren. Es hat sich sehr gelohnt, was ich mir in den zwei Jahren angeeignet habe», so Trutmann.

Für Michael Enderli sind die Mitarbeit auf dem Rebbaubetrieb der Eltern und später einmal die Hofübernahme ebenfalls Ziele. Zunächst jedoch wird er nochmals in seinem ersten Beruf als Mechaniker jobben und anschliessend den Herbst über auf seinen ersten Lehrbetrieb zurückkehren. Danach sucht er auswärts eine Anstellung.

«Ich möchte noch nicht gleich auf dem elterlichen Betrieb arbeiten, sondern zunächst über den Tellerrand schauen». Es gibt noch ganz andere spannende Betriebe, welche die Dinge unterschiedlich angehen. Das gibt neue Inputs für Verbesserungspotenzial und hilft gegen Betriebsblindheit», sagt Enderli, der zunächst eine Lehre als Automobil-Mechatroniker absolviert und dann als Mechaniker in einer Baufirma gearbeitet hat.

Als Teenager habe ihn das Winzerhandwerk nicht sonderlich interessiert, meint er. Doch mit den Jahren änderte sich das. Obwohl er zunächst Respekt davor hatte, nach Jahren wieder die Schulbank zu drücken, packte er die Ausbildung an. Nun fühlt er sich bereit.

«Die Ausbildung ist sehr breit. Es wurde zum Beispiel recht ausführlich auf die Weinbereitung eingegangen», erklärt er. «Und nicht nur Handwerkliches stand im Mittelpunkt: Wir haben viel zu Weingesetzen, Administration sowie Marketing gelernt. Grosses Gewicht wurde zudem auf Betriebswirtschaft gelegt, inklusive Buchhaltung. Wir sind nun gut gerüstet für die Zukunft.» sbw

DAS SCHWARZE BRETT

■ **Newsletter SHBV**
u. a. Pflanzenbau aktuell: Nachertekontrolle, Raupen Distelfalter.

■ **Heu-/Strohpreise 2019**
Preisbeschluss der Schaffhauser Heuhändler: **KB Heu**, gepresst, verladen, Fr. 20.-; **Heu, belüftet**, Fr. 25.-; **KB Stroh**, gepresst, verladen, Fr. 12.-; **GB Stroh**, gepresst, verladen, Fr. 10.-; **Stroh lose**, ab Feld, Fr. 3.-. **Ökoheu**: Preis nach Vereinbarung je nach Qualität.

■ **Rebbegehung Hallau**
Heute Do., 11. Juli, Beginn 19 Uhr, Treffpunkt: Rebstation (ehem. Volg), Bergstrasse 32, Hallau.

■ **Sommerferien-Programm**
Swiss Future Farm, Tänikon
Freie Besichtigung der Ausstellung «Erneuerbare Energie, Elektromobilität in der Landwirtschaft». **Noch bis morgen**, Fr., 12. Juli, 13.30–17 Uhr. **Führungen**: 14 Uhr /15.30 Uhr. Eintritt frei. www.swissfuturefarm.ch

■ **GVS Agrar AG an Forstmesse LU**
Die GVS Agrar AG stellt vom 15. bis 18. August 2019 an der Forstmesse in Luzern aus. Wir begrüssen Sie herzlich an unserem Stand FG2/C10.

BBZ ARENENBERG

Neuer Landwirt EFZ

Am BBZ Arenenberg hat Martin Dünner aus Barga die Ausbildung zum Landwirt EFZ abgeschlossen, als einer von sieben Absolventen mit Schwerpunkt Biolandbau. Insgesamt wurden dort am 4. Juli 2019 55 Absolventinnen und Absolventen gefeiert, die nun Landwirtinnen und Landwirte EFZ sind. Geehrt wurden zudem 11 neue Agrarpraktikerinnen und Agrarpraktiker EBA. sbw



Martin Dünner hat als Landwirt EFZ, (Biolandbau) abgeschlossen.

GLÜCKWUNSCH

Herzliche Gratulation!

Der Schaffhauser Bauernverband gratuliert allen Absolventinnen und Absolventen landwirtschaftlicher Ausbildungen herzlich.

Für Ihre Zukunft wünschen wir Ihnen weiterhin viel Elan, Erfolg und Freude am gewählten Beruf.

Ihr Schaffhauser Bauernverband



AUSFLUGSTIPP

1.-August-Brunch auf Hof

Rund 350 Bauernfamilien der ganzen Schweiz laden am 1. August zum traditionellen Brunch auf dem Bauernhof ein. Melden Sie sich möglichst frühzeitig an.

Seit 27 Jahren öffnen Bauernfamilien der ganzen Schweiz am 1. August ihre Türen und laden zum Brunch ein.

Frisch und fein vom Hof

Köstlichkeiten wie Zopf, Käse, Most oder Röschi sorgen für ein reichhaltiges und frisches Brunch-Buffet. Jede Gastgeberfamilie empfängt die Besucher auf ihre individuelle Weise, was den Brunch-Besuch zu einem einmaligen Erlebnis macht,

schreibt der Schweizer Bauernverband (SBV).

Möglichst bald anmelden

Damit es weder an Platz noch an selbst gemachten Kreationen mangelt, ist eine **Anmeldung bis 30. Juli direkt bei der Bauernfamilie** erforderlich. Die Platzzahl ist beschränkt. Im Kanton Schaffhausen machen mit:

- Bolderhof, Bio- und Erlebnisbauernhof in Hemishofen (052 742 40 48, info@bolderhof.ch)
- Risi-Hof in Buchberg (044 867 09 97, risi-hof@bluewin.ch)

Alle Infos finden Sie unter www.brunch.ch. lid/sbw